

Křenová šlehačka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- smetana ke šlehání 1.4 l
- strouhaný křen 40 g
- bílý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- citrónová šťáva 1 lžíce
- moučkový cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Jemně nastrouhaný křen pokapeme citrónovou šťávou
2. Osladíme, osolíme a dochutíme pepřem
3. Promícháme a nakonec vmícháme pevně ušlehanou smetanu.

Doporučení:

Podáváme k šunce, k různým minutkám, plníme jí šunkové rolky, kornouty, trubičky z listového těsta apod.